

¿Cómo se gestiona un comedor escolar?

**Guía para que familias y AMPA
puedan proponer mejoras**



**¿Comerá bien mi hijo o hija en el colegio?
¿Las raciones serán suficientes? ¿Los alimentos
utilizados serán de calidad? ¿Dónde y cómo se
cocinan los alimentos?**

Estas son algunas de las preguntas que muchas familias se han hacen en algún momento durante el curso escolar. En ocasiones, esas preguntas les han llevado a interesarse por el asunto y... ¡oh, sorpresa! descubren que, en la mayoría de los casos, es un proceso administrativo complejo, participado por multitud de agentes, empresas y responsables y, aunque existen canales de comunicación para proponer mejoras o plantear quejas, no siempre conocen cuáles son.

Esta guía pretende facilitar la información necesaria para saber dónde acudir y qué se puede plantear para mejorar la alimentación del alumnado en los comedores escolares.



Índice

1. Introducción. ¿Por qué esta guía?
2. ¿Quién gestiona el comedor escolar?
3. ¿Quién da seguimiento al servicio de comedor escolar?
4. ¿Ante quién podemos reclamar mejoras?
5. ¿Qué mejoras se pueden demandar?



1. Introducción. ¿Por qué esta guía?

Desde hace años en Justicia Alimentaria tenemos claro que el modelo actualmente mayoritario de producción, elaboración y consumo de alimentos es el principal responsable de muchos de los problemas de salud, ambientales y de brecha social a los que nos enfrentamos en el mundo.

Dentro de este modelo se incluye también la alimentación escolar que, de forma cada vez más extendida, sigue la lógica del modelo agroalimentario global: el servicio se externaliza y se deja en manos de unas pocas grandes empresas que cuyo objetivo es reducir gastos y aumentar beneficios, para lo cual, elaboran las comidas a partir de ingredientes de baja calidad, sin tener en cuenta el lugar ni modo de producción y con procedimientos industriales que les hacen perder sabor, textura, olor y propiedades nutricionales. Una vez elaboradas, además, las envasan en recipientes de plástico, las refrigeran y las transportan a cientos de kilómetros, hasta llegar a los colegios donde, en los siguientes días, serán recalentadas en los mismos envases de plástico y servidas a nuestras hijas e hijos.

Esto tiene como resultado que, diariamente, cientos de miles de menores se enfrenten a una comida que por lo general no gusta (o gusta poco) y acaba provocando una adquisición de hábitos inadecuados y un desequilibrio nutricional, por no hablar del desperdicio alimentario y de otros impactos de tipo ambiental y social. Todo como consecuencia de que la alimentación escolar haya pasado de ser un derecho a convertirse en un negocio.

En nuestro trabajo con familias y AMPA, afectadas y preocupadas por la situación, hemos descubierto que el proceso de gestión de los comedores escolares está diseñado de una forma sumamente compleja, que dificulta el acceso a la información y coloca a las familias en una gravísima situación de indefensión y vulnerabilidad porque saben que algo no va bien, pero no saben qué pueden hacer para cambiarlo. Por ello, mayoritariamente nos encontramos con la resignación y la frustración como actitudes predominantes cuando se trata de hacer mejoras en la alimentación escolar.



Para tratar de revertir esto hemos diseñado la **Guía práctica para familias (y AMPA)** que tienes ante ti. Esperamos que te resulte útil, sencilla y asequible.

Con esta guía las familias podrán comprender cómo se gestiona el comedor escolar de sus hijas e hijos y dónde pueden encontrar toda la información relativa al mismo, especialmente en el caso de los comedores que la administración pública ha dejado en manos de alguna empresa de catering, que son la mayoría y aquellos donde la opacidad de la información es mayor. Incluimos también algunas propuestas y claves a la hora de reclamar mejoras y cambios porque, aunque muchas aún no lo sepan, **la participación y opinión de las familias es algo que debe ser tenido en cuenta, según la actual normativa reguladora de los comedores.**

Pretendemos que esta guía sirva para impulsar el excelente trabajo que muchísimas familias, AMPA, Federaciones y Plataformas están realizando, simplificando el acceso a la información, algo fundamental y básico para la participación y la implicación en procesos de cambio.

Confiamos en que sirva, por tanto, para continuar incentivando la movilización y la acción en la defensa del derecho a una alimentación sana, sostenible y justa.



2. ¿Quién gestiona el comedor escolar?

Básicamente hay dos formas de gestión: **la directa** y **la externalizada**.

Gestión directa: la Junta de Andalucía opta por contratar a personal de cocina, por lo que la comida se elabora a diario en el centro educativo, con ingredientes y productos que se adquieren directamente por el propio centro.

Gestión externalizada: la Junta de Andalucía decide que la cocina y el suministro de comidas lo realice una empresa externa. Se ha externalizado el servicio y, por tanto, la Administración Pública debe contratarlo y adjudicarlo a la empresa que presente la mejor oferta en un concurso público.

Para saber cómo se gestiona el comedor escolar de un centro educativo concreto, lo más rápido y sencillo es consultar a la dirección del centro.

Una vez que lo sabemos, ¿cómo podemos reclamar mejoras en la alimentación que se sirve en el centro? Si el centro educativo gestiona el comedor de forma directa sigue leyendo en el **epígrafe 2.1.**, si la gestión está externalizada pasa al **epígrafe 2.2.**

2.1. Comedor escolar de gestión directa

El centro es el responsable de gestionar el comedor y es quien toma las decisiones, por lo que la participación de las familias es mucho más directa y sencilla. Si, además, proponéis la creación de una comisión de comedor, avalada por el Consejo Escolar, será mucho más fácil articular y organizar dicha participación.



En todo caso, para la gestión del comedor, el centro educativo debe guiarse por lo que establezca el Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (EVACOLE). Esta herramienta ofrece a los centros educativos una guía para favorecer la implantación y consolidación de menús equilibrados y hábitos alimentarios saludables y, en consecuencia, incrementar su calidad.

El EVACOLE indica tanto el tipo de alimentos (carne, pescado, verduras, fruta, etc.) como la cantidad semanal que debe servirse al alumnado por cada uno de ellos. Los menús que reciben las familias por parte de las direcciones de los centros se basan en estas recomendaciones y, además, están supervisados por una persona dietista-nutricionista. A priori, cuentan con todas las garantías. Pero ¿y si el alumnado se queda con hambre y quiere repetir? Puede hacerlo, pero sólo de los platos de verdura cruda y fruta.

Aun así, si con esta información facilitada por el centro quedan dudas y se desea visitar el comedor para comprobar, in situ, la preparación de las comidas o tener más información sobre los alimentos, podéis poneros en contacto con la dirección del centro y solicitar una cita para visitar el comedor en los días en los que esté activo. Si lo hacéis a través de la AMPA y, aun mejor, si esta petición sale de la Comisión de Comedor, tendréis muchas más posibilidades de éxito.

En los centros con comedor de gestión directa a priori las negociaciones y los cambios son más fáciles, ya que dependen fundamentalmente de la voluntad del equipo directivo del centro (teniendo en cuenta que tienen un presupuesto al que ajustarse y una normativa que cumplir).



2.2. Comedor escolar de gestión externalizada

Si el centro educativo tiene la gestión del comedor externalizada, eso quiere decir que es una empresa o entidad externa la que gestiona el comedor y, por tanto, la toma de decisiones es más compleja. Para empezar, debes saber que se trata de un contrato público adjudicado por algún órgano administrativo, el cual, antes de adjudicarlo, ha definido en unos pliegos las condiciones en las que se debe prestar este servicio que, por lo general, son públicos y accesibles. Por tanto, estos procesos están regulados por la Ley de Contratos del Sector Público (Ley 9/2017, de 8 de noviembre) y tienen que ajustarse a los parámetros y límites que esta normativa marca.

Concretamente, el órgano responsable de adjudicar los contratos del servicio de comedor en todos los centros públicos de Andalucía es la **Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE)**. De forma periódica, va tramitando contratos en función de las necesidades de los centros o por la caducidad de los contratos previos. En todo caso, todos los servicios de comedor escolar han sido licitados, y los pliegos que los regulan están publicados, por lo que podríamos acceder a esta información, ¿dónde? A través de la página web de la propia APAE o a través del portal de contratación pública de la Junta de Andalucía.



¿Quieres saber cómo acceder a ellos? Te explicamos cómo:

- ① Accede a la página web de la **Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE)**
- ② Después accede al menú "Proveedores" (a la derecha) y verás la opción "Perfil del contratante"



3 Una vez en este espacio haz click en Perfil del Contratante

Agencia Pública Andaluza de Educación
Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional

INFORMACIÓN CORPORATIVA ▾ PROVEEDORES ▾ COMUNICACIÓN ▾ CONTACTO ▾

PROVEEDORES

Perfil del Contratante

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 63 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 y para facilitar el acceso a la ciudadanía, a las empresas y personas licitadoras, la información y documentación sobre contratos de la Agencia Pública Andaluza de Educación se encuentran incorporados al Perfil del Contratante. A dicho Perfil se puede acceder en la siguiente dirección electrónica de la Plataforma de Contratación de la Junta de Andalucía:

[Perfil del Contratante de la Agencia Pública Andaluza de Educación.](#)

Código ético Política de Protección de Datos Personales Portal de Transparencia

4 Este enlace te dará acceso al portal de contratación pública de la Junta de Andalucía. Una vez ahí, despliega el menú de la **Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional** y en el listado de los entes vinculados a esta Consejería encontrarás la **Agencia Pública Andaluza de Educación**. Clica ahí

Junta de Andalucía

Estudiar Trabajar Tu salud Más temas

Temas > Contratación pública > Perfiles y Licitaciones > Perfiles de contratante

Perfiles de contratante

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 63 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 y para facilitar el acceso a la ciudadanía, a las empresas y personas licitadoras, la información y documentación sobre contratos de la Agencia Pública Andaluza de Educación se encuentran incorporados al Perfil del Contratante. A dicho Perfil se puede acceder en la siguiente dirección electrónica de la Plataforma de Contratación de la Junta de Andalucía:

- Consejería de la Presidencia, Interior, Diálogo Social y Simplificación Administrativa
- Consejería de Economía, Hacienda y Fondos Europeos
- Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional
 - Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional. Secretaría General Técnica Vigente
 - Agencia Pública Andaluza de Educación Vigente
 - Consejo Escolar de Andalucía Vigente
 - Consortio Parque de las Ciencias en Sevilla Vigente

5 Una vez aquí, podrás encontrar toda la documentación relativa a los contratos públicos realizados por la APAE. Hay una opción denominada **"Buscador de licitaciones"** donde podrás encontrar el contrato del servicio de comidas de cualquier centro

Junta de Andalucía

Estudiar Trabajar Tu salud Más temas Transparencia La Junta Servicios Noticias Buscar

Anuncios

- Descarga documento anuncio PDF 21/02/2023 16:59, 2023-0001205146 - Anuncio de información previa en un Perfil Contratante (Inactivo).
- Descarga documento anuncio PDF 21/02/2023 17:08, 2023-0001205152 - Anuncio de información previa en un Perfil Contratante (Activo).
- Descarga documento anuncio PDF 21/02/2023 18:00, 2023-0001205163 - Anuncio de información previa en un Perfil Contratante. Corrección de errores (Activo). Anuncio incorrecto por error en uno de los documentos subidos

Documentación

General:

- (Planificación Contractual) Planificación contractual Agencia Pública Andaluza de Educación artículo 28.4 LCSP 21/02/2023 17:08
- (Planificación Contractual) Planificación contractual artículo 28.4 LCSP Agencia Pública Andaluza de Educación 21/02/2023 16:59

En este perfil

- Licitaciones en plazo de presentación de ofertas
Toda la información de las últimas licitaciones publicadas, mejorando la trazabilidad del procedimiento y la accesibilidad a la información
- Licitación electrónica
Accede al sistema de licitación electrónica de la Junta de Andalucía
- Buscador de licitaciones
Búsqueda general de todas las licitaciones tramitadas por la Junta de Andalucía desde año 2008.
- Contratos menores
Contratos menores de importe inferior a los distintos órganos de contratación de la Administración andaluza.

- ⑥ Para agilizar la búsqueda, una vez que estás en el apartado de “Buscador de licitaciones” deberás clicar en el botón **“Modificar filtros”** para realizar una búsqueda avanzada que discrimine aquellos contratos que no sean de tu interés. Te recomendamos aplicar los siguientes filtros:
- ✓ En el desplegable de **“Lugar de ejecución”** puedes seleccionar la provincia en la que se ubica el centro educativo.
 - ✓ En la opción de **“Vocabulario común de contratos públicos”** clicas en **Selección CPV** y señala el **“55000000-0 | Servicios comerciales al por menor de hostelería y restauración”**.
 - ✓ Puedes probar a introducir en el apartado de “Título de expediente” de la búsqueda la denominación del centro educativo, aunque normalmente la contratación de estos servicios se hace de forma agrupada y en el título del contrato no suele aparecer el nombre de los centros.
- ⑦ Una vez realizada la búsqueda aparecerán todos los contratos de servicio de comedor escolar que se han realizado tanto en la provincia del centro educativo como en las provincias del resto de lotes que se hayan adjudicado (y que hayan sido publicados a partir de 2020, ya que anteriormente no existía este portal). Para saber si es ese o no el contrato que se aplica a dicho centro se debe acceder al apartado de **“Documentación complementaria”** y descargar el **“PCAP - Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares”**.
- ⑧ Una vez que está descargado y abierto el documento de “PCAP - Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares”, debes realizar la búsqueda de tu centro educativo. Puedes realizarla en el mismo buscador de la aplicación (pulsando en el teclado “Control + F” te saldrá un cajetín para escribir la palabra que quieras buscar) o bien ir directamente al **Anexo I** de dicho documento **“Características del Contrato”**, donde se indica la relación de centros de todos los lotes de ese contrato.
- ⑨ Es recomendable aprovechar la búsqueda para apuntar el número de expediente del contrato (que aparece bajo el título del contrato en la primera página del “PCAP - Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares”) y también el del lote al que se adscribe el centro educativo de interés. Esta información es esencial para seguir conociendo los detalles del propio contrato en el resto de documentación publicada

Al identificar el contrato del centro educativo se pueden conocer las condiciones específicas de su comedor. Es especialmente necesario descargar el **“PPT - Pliego de Prescripciones Técnicas”** que es el documento que recoge todas las condiciones que la empresa debe asumir. Lo encontraréis también en el apartado de **“Documentación complementaria”**. En este mismo apartado, podéis acceder al contrato firmado por la empresa adjudicataria en el que, además de lo contenido en dicho pliego, que es algo más genérico, aparecen las mejoras que va a aplicar al contrato la empresa contratista y que han sido ofertadas por la misma (por ejemplo, la frecuencia de uso de alimentos ecológicos o el incremento en la ratio de monitoraje). Así además se puede conocer quién ha sido la empresa adjudicataria.

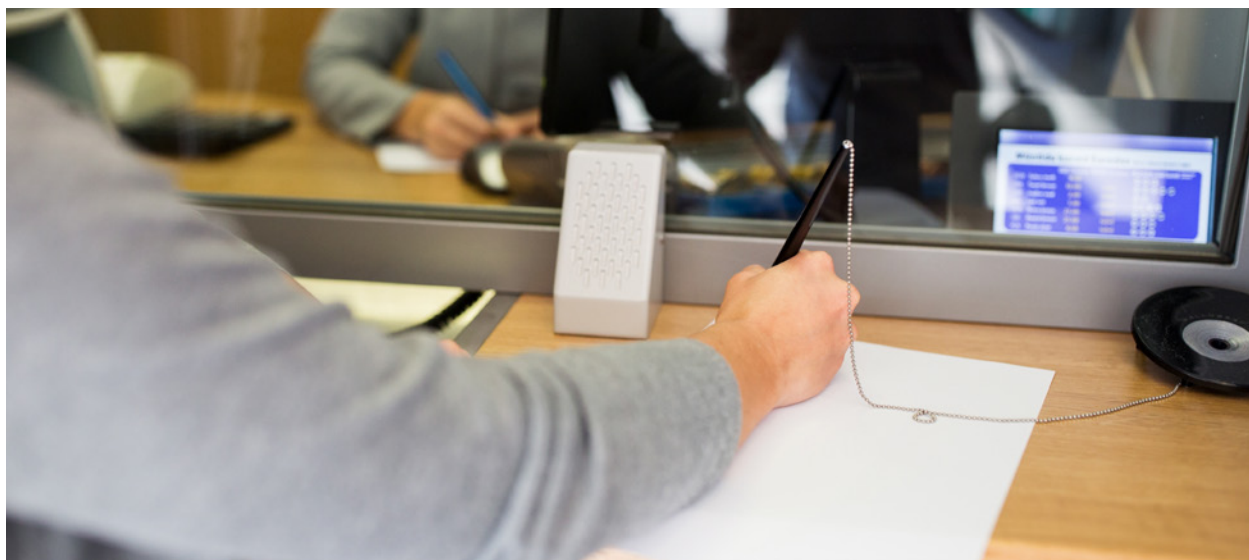
Todo ello sería la base para conocer qué condiciones debería estar cumpliendo la empresa contratista del comedor y cotejarlo a través de la información que se proporciona a las familias, así como corroborarlo a través de las posibles visitas al comedor que se pueden solicitar y del control que se lleve a cabo a través de los órganos de participación: **Comisión de Seguimiento**, espacio de diálogo entre la empresa adjudicataria, la dirección y las familias, y **Comisión de Comedor**, espacio de diálogo del centro educativo con las familias. En el siguiente capítulo encontrarás más información sobre estos espacios.

En todo caso, como sucede con los comedores de gestión directa, la empresa adjudicataria también debe guiarse por lo que establezca el Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (EVACOLE) para confeccionar y servir los menús. Esta herramienta ofrece a los centros educativos y las empresas adjudicatarias una guía para garantizar una “oferta de menús escolares equilibrados y fomentar hábitos alimenticios saludables”.

El EVACOLE indica tanto el tipo de alimentos (carne, pescado, verduras, fruta, etc.) como la cantidad semanal que debe servirse al alumnado por cada uno de ellos. Los menús que reciben las familias por parte de las Direcciones de los centros se basan en estas recomendaciones y, además, están supervisados por una persona dietista-nutricionista. A priori, cuenta con todas las garantías. Pero ¿y si el alumnado se queda con hambre y quiere repetir? Puede hacerlo, pero sólo de los platos de verdura cruda y fruta.

Igualmente, las empresas adjudicatarias del servicio de comedor están obligadas a llevar un registro diario del suministro de comidas y su nivel de aceptación, para lo cual pueden simplemente contar las barquetas suministradas (donde se indica el peso y número de raciones) y pesar el desperdicio total final o pueden, aunque esto es algo recomendable pero no obligatorio, habilitar unos pesos o dinamómetros en el comedor para pesar el contenido de cada ración servida, con el fin de garantizar el gramaje exacto de comida diaria y el control del desperdicio alimentario y del rechazo o aceptación a los platos.

Aun así, si siguen existiendo dudas, puedes plantearlas en la Comisión de Seguimiento o en la Comisión de Comedor, o incluso solicitar a la dirección del centro una cita para visitar el comedor en alguno de los días en los que esté activo, lo cual debe ser aceptado por la empresa y autorizado por el propio centro.



3. ¿Quién da seguimiento al servicio de comedor escolar?

Por un lado, a demanda del centro, de la AMPA o por iniciativa de la empresa gestora del comedor se puede constituir la Comisión de Seguimiento, un espacio de fomento de la participación ciudadana recogida en los Pliegos de Prescripciones Técnicas, de la que forma parte la dirección del centro, la empresa y la propia AMPA.

Este espacio está concebido para dar seguimiento al servicio de comedor escolar externalizado, comprobando que se cumple con lo estipulado tanto por EVACOLE como por los pliegos de licitación y el contrato y para canalizar las posibles quejas y demandas tanto de familias como del alumnado. Es un órgano de participación que permite una interlocución directa entre los agentes interesados, en el que se pueden buscar soluciones a problemas y mejorar el servicio prestado.

Por otro lado, el propio Consejo Escolar puede constituir una **Comisión de Comedor** en la que, de una forma más propositiva y amplia, se puede dar seguimiento a este servicio y estudiar posibles mejoras, con independencia de que la gestión del comedor sea directa o externalizada. Además, desde este espacio se pueden gestionar otras iniciativas de educación alimentaria más allá del comedor.

En todo caso, es importante garantizar que existan espacios de participación que posibiliten compartir las preocupaciones, las propuestas, los avances o los cambios que se den en el servicio de comedor, con el ánimo de mejorar la alimentación del alumnado.

Para saber más sobre estas comisiones recomendamos consultar este **sencillo folleto**.



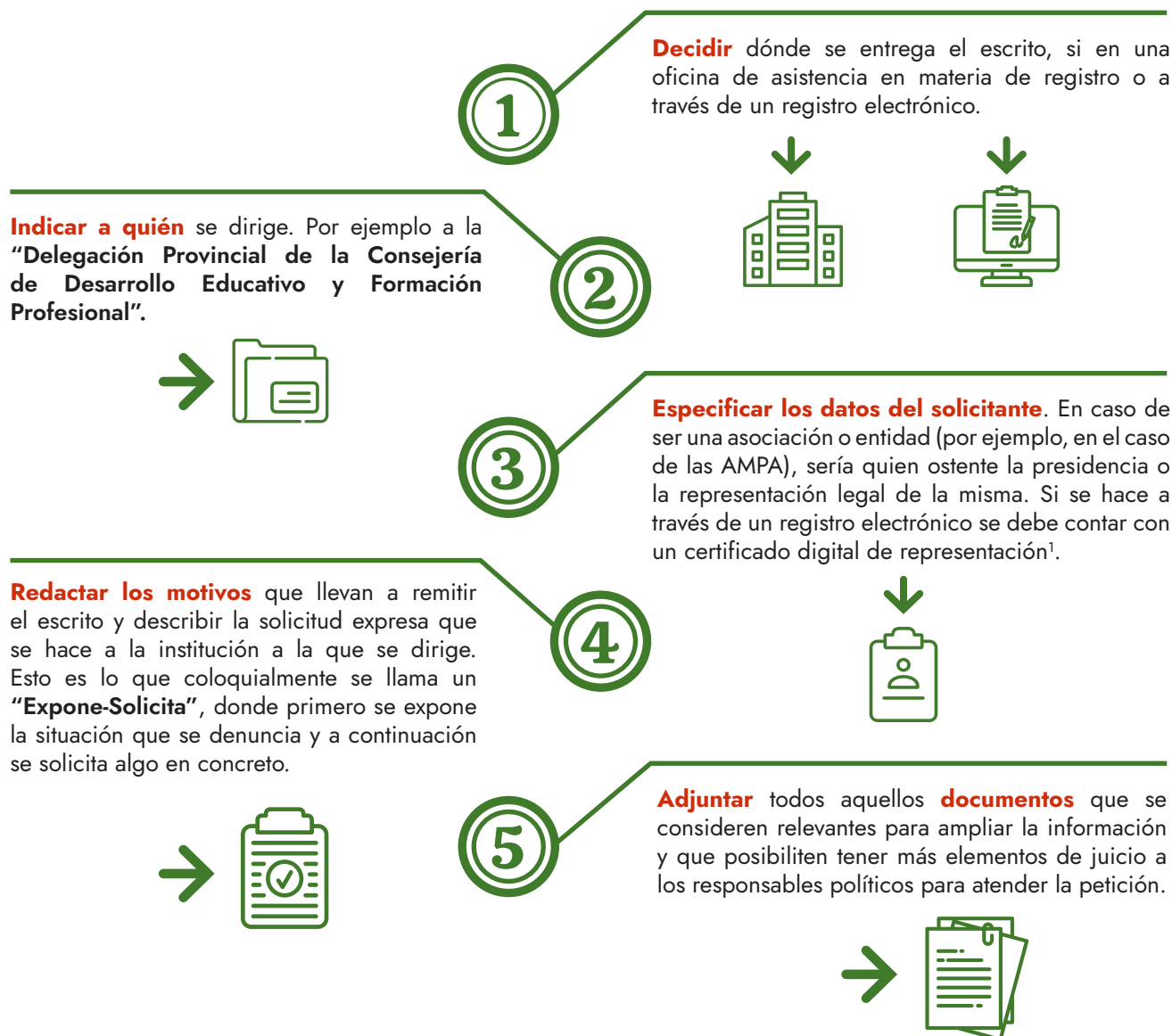
4. ¿Ante quién podemos reclamar mejoras?

En España, las Comunidades Autónomas son las que gestionan las competencias en Educación, por tanto, en Andalucía la responsable política última del servicio de comedor escolar es la Junta de Andalucía.

Las demandas, mejoras y quejas de las familias pueden dirigirse, en primer lugar, a la propia dirección del centro, para que tenga constancia de las mismas, analice su posibilidad de incidir en ellas y valore la pertinencia de apoyar a las familias. Es recomendable que este proceso se realice de forma conjunta entre AMPA y dirección.

A continuación, si se desea poner la situación en conocimiento directo de los responsables políticos, se puede hacer dirigiendo un escrito a la Delegación Territorial de la Consejería competente en materia educativa, a través de un registro público.

¿Cómo se puede hacer? Estos serían los pasos:



¹Más información en la siguiente web:

<https://www.sede.fnmt.gob.es/certificados/certificado-de-representante/persona-juridica>

Una vez presentado el escrito se puede enviar copia a la APAE, que es el instrumento de la Junta de Andalucía para gestionar las contrataciones externas, pero teniendo en cuenta que la responsable política más directa no es la APAE sino la Delegación Territorial de la Consejería correspondiente.

Las **Oficinas de Asistencia en Materia de Registro (OAMR)** son servicios ofrecidos por las Administraciones Públicas que ayudan a la ciudadanía a tramitar solicitudes o demandas ante la instancia que corresponda ofreciendo apoyo, dejando constancia de la presentación del recurso, cotejando la originalidad de los documentos presentados y dirigiéndolos a quién corresponda. Puedes conocer dónde se ubican a través de este buscador web:

https://administracion.gob.es/pag_Home/atencionCiudadana/encuentraTuOficina/OficinasRegistro.html

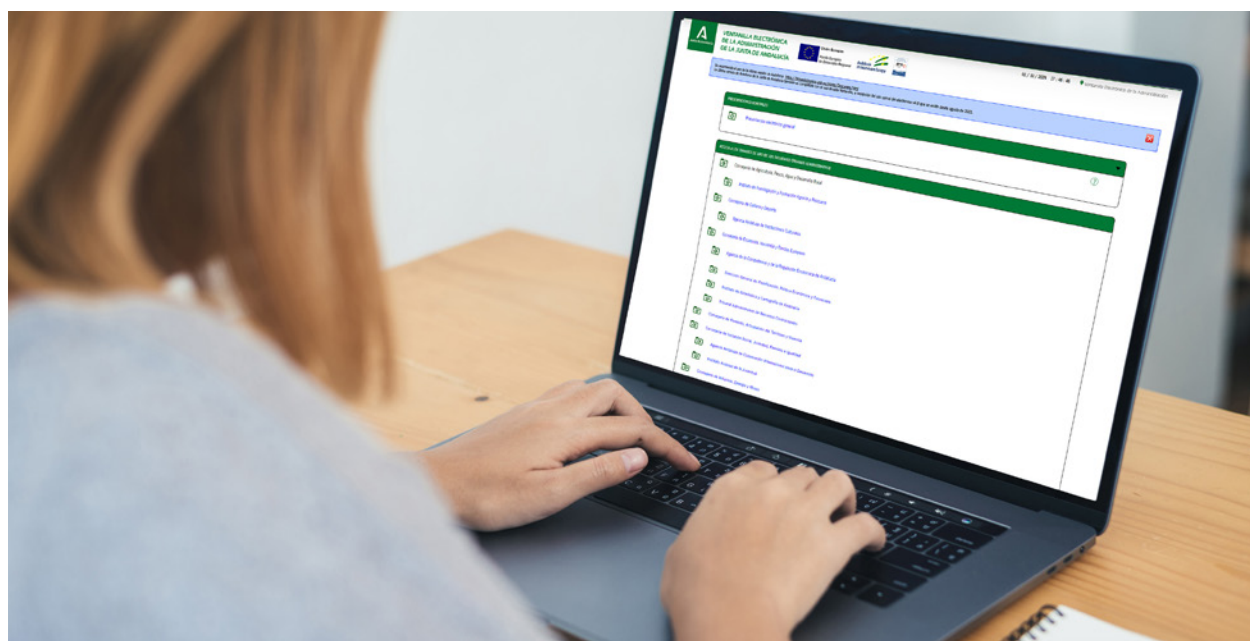
Registros electrónicos más utilizados

Ventanilla electrónica de la Administración de la Junta de Andalucía (VEAJA): es el registro electrónico de la Junta de Andalucía a través del que se puede tramitar cualquier solicitud o documento que se desee dirigir a cualquier órgano de esta institución. Se puede acceder a través de esta web:

<https://ws050.juntadeandalucia.es/vea/faces/vi/inicioOrganismo.xhtml>

Registro Electrónico General del Estado: es el registro de la Administración General del Estado a través de la que se puede remitir cualquier solicitud o documento a través de medios electrónicos a cualquier Administración o entidad pública, incluyendo la Junta de Andalucía. Se puede acceder a través de esta web:

<https://reg.redsara.es/>



5. ¿Qué mejoras se pueden demandar?

Si pensáis que el comedor debería ser un espacio educativo más del centro, en el que la alimentación contribuya a incidir en los buenos hábitos, la salud y la sostenibilidad del planeta, podéis reclamar al centro que comience a proveerse de **alimentos locales, de temporada, ecológicos y/o de Comercio Justo**.



Alimentos locales: son aquellos que se producen en la localidad donde se consumen o a una distancia máxima de 100 kilómetros. Con ello se reduce la contaminación asociada a su transporte y se apoya a los agricultores locales y, por consiguiente, se contribuye a la economía y el empleo local.



Alimentos de temporada: son aquellos que se cosechan específicamente en cada estación del año, al aire libre, con las condiciones climáticas adecuadas, completando su ciclo natural y con su recolección en el momento óptimo de madurez. Los alimentos de temporada tienen más nutrientes, son más económicos y además fomentan una práctica agrícola más sostenible al necesitar menos fertilizantes, plaguicidas y plásticos. Los alimentos de temporada están íntimamente relacionados con la producción local, ambos criterios suelen ir de la mano.



Alimentos ecológicos: son aquellos que han sido producidos con técnicas que minimizan el impacto sobre el medio ambiente que provoca, por ejemplo, el tratamiento de fertilizantes y plaguicidas. Con ello, mejoramos la calidad del aire, el agua y el suelo, ayudando así a preservar el medio natural y evitamos riesgos para nuestra salud derivados de la ingesta de dichos componentes químicos.



Comercio Justo: son productos que han sido comercializados bajo principios éticos de equidad, responsabilidad y solidaridad, tales como garantizar precios y salarios dignos, fomentar la equidad de género y luchar contra la explotación infantil en la producción. Actualmente, los productos comercializados a través del Comercio Justo son aquellos producidos en países del Sur Global, tales como el cacao o el azúcar de caña, aunque paulatinamente, especialmente en Europa, algunos productos locales están siendo comercializados a través de estas mismas redes.

Para garantizar los alimentos de temporada la cocina del centro puede guiarse por algún calendario de referencia de los muchos que se pueden encontrar en internet. En ausencia de un calendario oficial específico para Andalucía, se puede utilizar el desarrollado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente.

Los productos de producción local, agricultura ecológica o Comercio Justo deben portar un sello o etiqueta que los identifique. A continuación, se incorporan algunos de ellos a la siguiente tabla:



* Denominación de origen, indicación de origen geográfica protegida y producción integrada.

Concretamente, si el servicio de comedor es de gestión directa, la cocina tiene la opción de proveerse de este tipo de alimentos para elaborar los menús y ello contribuiría a mejorar nuestra economía local y a mejorar la situación de las personas de nuestro entorno que se dedican a la agricultura, así como de las comunidades productoras del Sur Global. Si se trata de un contrato externo, los pliegos suelen contemplar la inclusión de criterios de sostenibilidad ambiental (tales como el uso de productos ecológicos) y las empresas en muchas ocasiones intentan mejorar su oferta ampliando el porcentaje de productos ecológicos a incluir en los menús.

Aunque los precios de los productos ecológicos y de Comercio Justo pueden encarecer los costes de materia prima del menú, el incremento en la mayoría de los casos no es significativo y podría compensarse con medidas como el consumo de productos de temporada o la reducción de carne y proteína animal, así como el incremento de legumbres. Estas medidas, u otras similares, en ningún caso reducen la calidad del servicio y, muy al contrario, permiten una alimentación sostenible, equilibrada y saludable para el alumnado, sin necesidad de incrementar el precio final del servicio para las familias.

Además de estas demandas básicas para garantizar el uso de materias primas saludables con las personas y sostenibles para el planeta, otras demandas relacionadas con la gestión de los comedores escolares son:

- ① Proponer al centro que se adhiera al **Programa de consumo de alimentos ecológicos en comedores escolares**, puesto en marcha por la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA) en colaboración con la Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE), para fomentar la sensibilización y poner en valor la alimentación saludable y sostenible.
- ② Demandar a la dirección del centro, la Delegación Territorial de la Consejería competente en materia educativa o incluso a la APAE, como órgano que contrata este servicio, que haga **pequeños lotes en los contratos** (que incluyan sólo uno o varios centros de la misma localidad) para favorecer que las pequeñas y medianas empresas locales puedan acceder a los contratos. De esta forma se contribuye a la economía local y se garantiza una comunicación más directa y cercana con las empresas gestoras de este servicio.

- ③ Demandar a la Junta de Andalucía un **mayor seguimiento al cumplimiento de los contratos** por parte de las empresas y a la gestión general por parte de los centros educativos de gestión directa, con incremento en el número de inspecciones y auditorías que se realizan habitualmente.
- ④ Demandar a la Junta de Andalucía la **aplicación del régimen sancionador**, previsto en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

Otras posibilidades de mejora de la alimentación escolar

Siendo conscientes de que los cambios en el comedor son lentos, difíciles de conseguir y pueden generar frustración recomendamos que, en paralelo, penséis en otras medidas mucho más sencillas para implicar al centro y a toda la comunidad educativa en la mejora de la alimentación. Con ellas podéis contribuir a convertir el centro educativo en un verdadero espacio de educación alimentaria.

Os dejamos con algunas ideas, pero hay muchas más, seguro que si os sentáis a hablar de ello se os ocurren:

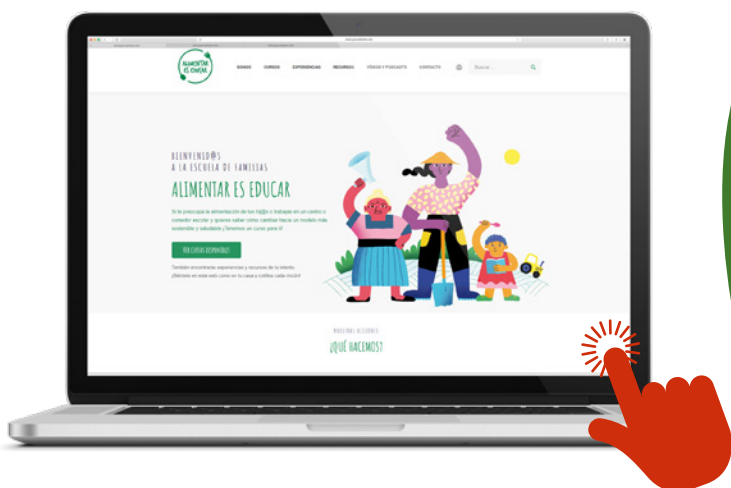
- ✔ Proponer un **plan de meriendas saludables** para el recreo (para todos los días de la semana, no de forma excepcional) que incluyan mayor consumo de fruta y productos naturales y un plan de reducción de los residuos (especialmente plásticos de un solo uso). Si se hace en formato de juego el alumnado se enganchará enseguida.
- ✔ Montar un **huerto escolar** en el centro y trabajar en él la relación entre medioambiente, alimentación y salud. Llevar fruta al desayuno para “alimentar” la compostera del centro es algo que a los niños y niñas les encanta.
- ✔ Proponer en el Consejo Escolar incluir la alimentación en el **Plan de Centro**.
- ✔ Proponer al equipo educativo el desarrollo de **proyectos educativos en torno a la alimentación**, tanto en horario lectivo como en horario de comedor (si ya está incluido el tema en el Plan de Centro será mucho más fácil).
- ✔ Organizar **fiestas escolares** con alimentos saludables y sostenibles, como brochetas de fruta natural y de temporada, en lugar de zumos y batidos, por ejemplo.



- ✔ Planificar salidas y excursiones para **visitar proyectos productivos sostenibles** que haya en el entorno. La experiencia de hacer pan, queso, recolectar alimentos o dar de comer al ganado es muy útil y valiosa para el alumnado y se puede insertar en un montón de asignaturas.
- ✔ Organizar (desde el centro o desde la AMPA) talleres y elaborar recursos para **sensibilizar y motivar a más familias** sobre el tema.
- ✔ Es muy importante contactar con vuestra AMPA para **trabajar de forma colectiva** y proponer que ésta se organice con otras AMPA a través de Federaciones o Plataformas que ya están trabajando sobre el tema y que, por tanto, tienen información, experiencia y apoyo. ¡Hay muchas, en muchas provincias!

También podéis comunicaros con Justicia Alimentaria para saber dónde tenéis cerca una red o agrupación de AMPA o de familias trabajando por mejorar los comedores escolares.

Por último, os dejamos una invitación a visitar nuestra web dedicada a familias interesadas en mejorar la alimentación de sus hijas e hijos:



www.alimentareseducar.org

Aquí encontraréis ideas, recetarios, vídeos didácticos y otros muchos recursos para facilitaros la tarea, tanto a nivel familiar como colectivo en el centro escolar. ¡Mucha suerte!

Esta publicación ha sido realizada con el apoyo económico de la Agencia Andaluza de Cooperación Internacional al Desarrollo (AACID) en el marco del proyecto "Alimentar es Educar. Una propuesta transformadora con las familias como agentes de cambio" aprobado en la convocatoria 2021 de proyectos de Educación al Desarrollo. El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria.

Autor: David Comet Herrera

Coordina y edita: Justicia Alimentaria. Delegación de Andalucía

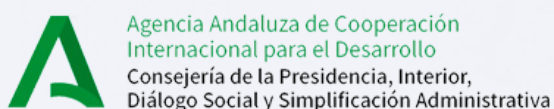


Campus Universitario de Rabanales - Edificio Paraninfo
Universidad de Córdoba
Tel. · 675 94 49 52
andalucia@justiciaalimentaria.org
<https://justiciaalimentaria.org/>
<https://alimentareseducar.org/>

Colabora: IDEAS Comercio Justo

Diseño y Maquetación: Tictaclab

Financia:



Depósito legal: CO1770 - 2024



Este documento está bajo una licencia de Creative Commons. Se permite libremente copiar, distribuir y comunicar públicamente esta obra siempre y cuando se reconozca la autoría y no se use para fines comerciales. No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra. Licencia completa:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>